

Mineral-enriched Baker's Yeast

Mineral-yeast-Zn

Zinc-rich Dried Yeast Powder

Quality Standards

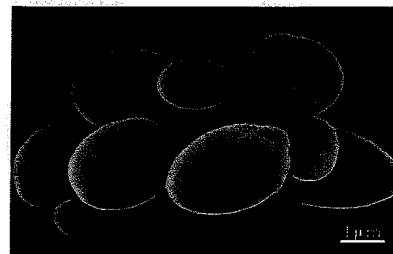
Appearance, Property	:
Yellow-brown powder that contains flavor unique to yeast	
Zinc Content (mg/100g)	: $2,000 \pm 300$
Heavy Metal (ppm)	
Arsenic	: equal to or less than 2.0
Lead	: equal to or less than 2.0
Cadmium	: equal to or less than 2.0
Mercury	: equal to or less than 2.0
General Viable Cell (number/g)	: equal to or less than 1×10^3
Coliform (number/g)	: negativity
Mold, Yeast (number/g)	: equal to or less than 1×10^2
Drying Loss (%)	: equal to or less than 7

ミネラル強化パン酵母シリーズ

ミネラル酵母-Zn

亜鉛高含有乾燥酵母粉末

ミネラル酵母-Znは元来栄養成分の宝庫であるパン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* を特殊培養技術で飛躍的に亜鉛含有量を向上させ、粉末化調製した天然型のミネラル食品素材です。イヤな金属味がマスキングされていますので亜鉛分の補給や栄養補助食品の開発を目的として幅広く御使用頂けます。



パン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の電子顕微鏡写真

(写真提供：日本女子大学理学部 大隅正子教授)

亜鉛が不足すると...

- ・体の古くなった細胞が新陳代謝されずに残り、臓器が萎縮したり免疫機能が低下したりします。
- ・閉経後の女性が罹りやすい骨粗鬆症は亜鉛不足がひとつの原因であることが認められています。
- ・味覚障害、臭覚障害、また肝臓の機能障害と深い関わりがあると考えられています。

※ミネラル・微量元素の栄養学；鈴木、和田編（1994、第一出版）¹⁾

Zn所要量 (mg/日)

10～12 (成人男性)

(第六次改定 日本人の栄養所要量、第一出版)

特 性

1. 本品はミネラル亜鉛を規格量含有する酵母粉末で、食品への少量配合で亜鉛補給食品の開発が可能です。
2. 含有されている亜鉛は、一部細胞内で蛋白と結合した有機体となっていますので安定性に優れています。また従来の合成無機亜鉛に比べイヤな金属味がありません。
3. タンパク質、ビタミン類、アミノ酸類などの微量有効成分、食物繊維、核酸を含んでいます。

用 途

栄養補助食品、各種加工食品への亜鉛分強化

品質規格

外観、性状	:	酵母特有の風味を有する黄褐色の粉末。
亜鉛含量 (mg / 100g)	:	2,000 ± 300
重金属 (ppm)	:	
ヒ素	:	2.0 以下
鉛	:	2.0 以下
カドミウム	:	2.0 以下
水銀	:	2.0 以下
一般生菌 (個/g)	:	1×10 ³ 以下
大腸菌群 (個/g)	:	陰性
カビ、酵母 (個/g)	:	1×10 ² 以下
乾燥減量 (%)	:	7 以下

亜鉛供給源食品との含量比較 ¹⁾

貝類	15	(牡蠣：40)
鶏卵	3.0	
肉類	3.0	
大豆	3.0	
魚介類	1.2	
米	1.6	
牛乳	0.4	
野菜	0.2	
ミネラル酵母-Zn	2,000±300	

(mg Zn / 100g)